

FICHE TECHNIQUE

Melon Jaune Canari Esp BIO

Variété : Canari

Catégorie : I

Calibre : 6 (environ 1kg)

Origine : Espagne

Calendrier de saisonnalité

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Caractéristiques minimales

- De forme ronde, à l'écorce vert clair striée de vert foncé, typique de la variété. Chair orange.
- De maturité, couleur et calibre homogène. La coloration claire de l'écorce à l'endroit où le fruit touche le sol n'est pas un défaut.
- Fruits intacts, aspect frais, sain, et propre.
- Exempts de parasites et de leurs attaques, de corps étrangers et d'humidité extérieure anormale.
- Exempts de toutes odeurs ou saveurs étrangères.
- Absence de défauts graves (légers défauts d'épiderme admis).
- Les craquelures cicatrisées autour du pédoncule n'atteignant pas la chair et de longueur inférieure à 2cm ne sont pas un défaut mais un gage de qualité (bon taux de sucre).

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Données nutritionnelles pour 100g	
Valeur énergétique	62,7 kcal
Glucides (sucres)	14,8g (10,6g)
Protéines	1,13g
Lipides	< 0,5gr
Fibres	1,3g
Vitamine C	8,14mg

*Tableau de composition nutritionnelle Ciquel (ANSES)

Producteur

Producteurs de Biogaronne.

Distributeur

SCIC Manger Bio Sud-Ouest, 838 Avenue de la Confluence,
47160 DAMAZAN

Liste des allergènes

Allergies croisées : Pollen bouleau, Ambroisie,
Latex, Graminées

Conditionnement

Colis bois ou carton empilable de :
6 pièces

Critères microbiologiques

Produits conformes aux limites maximales de la Norme Générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

Garanties de production

Pesticides – OGM – Ionisation : Absence –
conformément à la réglementation en vigueur

Conseils de conservation

A conserver de préférence à 12°C. La durée de conservation sera de 6 à 10 jours après récolte. A 20°C, la durée de conservation est diminuée de moitié.

Certification

Agriculture Bio France
ECOCERT FR-BIO-01



Code produit : MELJCAN